



⑯ BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES

PATENTAMT

Offenlegungsschrift

DE 41 07 367 A 1

⑯ Int. Cl. 5:

A 23 L 1/16

// A23L 1/29

DE 41 07 367 A 1

⑯ Innere Priorität: ⑯ ⑯ ⑯

09.07.90 DE 40 21 823.6

⑯ Anmelder:

Meister Goldeinudel, 4784 Rüthen-Meiste, DE

⑯ Vertreter:

Oidtmann, P., Dipl.-Ing. Dr.-Ing.; Bockermann, R.,
Dipl.-Ing., Pat.-Anwälte, 4630 Bochum

⑯ Erfinder:

Rudolf, Jörg, 4784 Rüthen, DE

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑯ Kochfertige Teigware

⑯ Die kochfertige Teigware wird durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln gebildet. Wesentlich hierbei ist, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden. Von Vorteil ist, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 und pro Kilogramm Teigmasse 8 Eier eingeteigt werden.

DE 41 07 367 A 1

Beschreibung

Die Erfindung betrifft eine kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln.

Teigwaren der vorstehend beschriebenen Gattung bilden eine vorteilhafte Nahrung für den menschlichen Organismus, da in dieser Teigware vielfältige Nährstoffe enthalten sind.

In diesem Zusammenhang ist es durch die FR-PS 9 77 713 bei der Herstellung von Teigwaren bekannt, verschiedene Getreidemehle oder -grieße einzusetzen. Hierbei soll durch stickstoff- und phosphathaltige Stoffe ein schneller Wiederaufbau von lebenden Zellen des menschlichen Organismus sowie eine kräftige Stärkung der Nervenzellen erreicht werden.

Im Rahmen der US-PS 38 43 818 wird zur Schaffung einer Nudel mit einem niedrigen Kaloriengehalt zusätzlich auf die Verwendung von Haferschalen hingewiesen.

Schließlich zählt es durch die JP 60-1 26 041 A in: Patents Abstract of Japan, Sekt. C, Bd. 9 (1985), Nr. 278 (C-312) zum Stand der Technik, Kartoffelflocken bei der Nudelherstellung einzusetzen, um ohne Beeinträchtigung des Geschmacks eine kurze Kochzeit zu erzielen.

Der Erfindung liegt das Problem zugrunde, die eingangs beschriebene kochfertige Teigware derart weiter auszugestalten, daß sie in kurzer Zeit in der Lage ist, die bei stärkerer körperlicher Belastung verbrauchten Energien wieder aufzubauen.

Die Lösung dieses Problems besteht nach der Erfindung darin, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden.

Durch die Zugabe von Haferflocken wird nunmehr eine Nudel geschaffen, die im Vergleich zu bekannten Nudeln ballaststoffreicher, eiweißreicher und aufgrund der essentiellen Fettsäuren auch vitaminreicher ist. Da Hafer unter allen herkömmlichen Getreidesorten die ernährungsphysiologisch wertvollste Art ist, wirkt sich die Zugabe von Haferflocken darüberhinaus sehr günstig auf den Cholesterinspiegel aus. Auch enthält Hafer besonders hochwertiges Eiweiß. Ferner liegt sein Pflanzenfettgehalt deutlich höher als bei anderen Getreidesorten. Schließlich ist es noch von Vorteil, daß sich im Haferkorn Mineralstoffe und Kohlenhydrate wie Stärke und Zucker befinden.

Mit der erfindungsgemäßen speziellen Mischung wird also eine Teigware geschaffen, die insbesondere den Organismus von Sportlern und Schwerarbeitern anregt und somit aktiviert. Dazu sind in der Nudel alle für den menschlichen Organismus wesentlichen Nährstoffe wie Eiweiße, die Vitamine A, B1 und B2, Kalium und Calcium sowie Ballaststoffe vorhanden.

Eine besonders vorteilhafte Ausführungsform der Erfindung besteht nach Patentanspruch 2 darin, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 eingeteigt werden. Das heißt, es werden z. B. 6,5 kg 100%iger Hartweizengrieß, 3 l/kg frisches Ei und 2 kg Haferflocken eingeteigt. Durch diese besondere Mischung kann ein hoher Eianteil pro Kilogramm Teigmasse zugegeben werden.

In diesem Zusammenhang besteht ein wesentliches weiterbildendes Merkmal gemäß Patentanspruch 3 darin, daß pro Kilogramm Teigmasse acht Eier eingeteigt werden. Hierdurch kann die Teigmasse noch vitaminreicher aufgewertet und mit einem höheren Anteil an Mineralien sowie mit mehr verwertbaren Kohlenhydraten ausgestattet werden.

Die Analyse einer Probe der erfindungsgemäßen Teigware hat folgende Werte:

Wassergehalt (Seesand-Methode bei 105°C)	10,5%
Trockensubstanz	89,5%
Gesamteiweiß (N × 6,25)	16,8%
Fett (nach Soxhlet)	5,2%
Asche	2,2%
Gesamtkohlenhydrate als Stärke berechnet (aus der Differenz)	65,3%
Gesamt-Ballaststoffe	8,8%
verwertbare Kohlenhydrate	56,5%
Cholesterin	148 mg/100 g
Eieranteil	8 Eier pro kg Teigmasse
Vitamin B1	0,25 mg/100 g
Vitamin B2	0,15 mg/100 g
Natrium	35 mg/100 g
Kalium	170 mg/100 g
Calcium	31 mg/100 g
Der durchschnittliche physiologische Brennwert beträgt pro 100 g	1444 J (340 kcal)

Patentansprüche

1. Kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln, dadurch gekennzeichnet, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden.

DE 41 07 367 A1

2. Teigware nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 eingeteigt werden.
3. Teigware nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß pro kg Teigmasse acht Eier eingeteigt sind.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

— Leerseite —